



CONSERVATOIRE &  
JARDINS BOTANIQUE  
DE NANCY



## *Pimenta dioica* (L.) Merr.

Famille des *Myrtaceae*

### **Piment de la Jamaïque, Quatre épices**

Origine : Amérique centrale & Caraïbes



© CJB Nancy, *Pimenta dioica* (L.) Merr.

Les cuisiniers et cuisinières connaissent bien ce mélange nommé « quatre épices », très utile pour relever les plats ou donner une saveur épicée à une pâtisserie. Ce qu'ils et elles savent moins, en revanche, c'est qu'avant d'être un mélange, il s'agit d'une seule et même plante, qui développe toutes ces odeurs à elle seule !

En effet, les épices du commerce sont généralement un mélange de cannelle, de noix de muscade, de clou de girofle de gingembre ou de poivre broyés.

En revanche, *Pimenta dioica* présente des feuilles coriaces qui dégagent une forte odeur de clou de girofle. Seules, elles sont utilisées entières dans des ragoûts à l'instar de la feuille de laurier noble. Mais ce sont les fruits qui distillent le parfum le plus puissant : si la girofle est encore dominante, on y distingue assez nettement la muscade et la cannelle, ainsi qu'une note poivrée. Ce sont quelquefois ces fruits qui, séchés et broyés, sont utilisés purs pour former cette épice nommée « quatre épices ».

D'un point de vue botanique, cette plante est une myrtacée, à savoir la famille de l'*Eucalyptus*, entre autres. Elle est de fait très éloignée du piment (*Capsicum annuum*) malgré ce que son nom de genre et son nom commun pourraient laisser entendre !

Vous trouverez un pied de Quatre épices dans la serre dédiée aux plantes utiles.